40e Année. — N° 49 9 Décembre 1923

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Ravaz..... Chronique. — Le mode de conduite de la vigne et l'espacement ; — Question de la taille ; — Les fêtes du vin à Beaune ; — Cépages résistant au sel.

Victor Sébastian..... Nouveau procédé de vinification.

N°..... Enquête sur les corbeaux de France.

Elie Pélaquié..... Vins d'hybrides.

Maroger..... La vigne sur fils de fer.

Bibliographie..... L'Agenda P.-L.-M. pour 1924.

Informations et communications de sociétés agricoles. — 19e Foire aux vins d'Anjou. — Les accidents du travail dans l'agriculture. — Commission des cidres. — Concours pour la nomination de deux Inspecteurs de l'Agriculture en Tunisie. — Foire Nationale des semences.

Bulletin commercial. — Observations météorologiques

« Le Progrès Agricole et Viticole » n'autorise la reproduction de ses articles qu'à la condition expresse d'en indiquer la source.

CHRONIQUE

Le mode de conduite de la vigne et l'espacement

Cette question est nettement posée dans la lettre suivante :

Sans avoir pris une décision irrévocable, je me suis disposé à adopter 2 m. 20 pour la distance des lignes et 1 m. 50 dans la ligne.

En faisant à M. Couderc une commande de 161-49, je lui demande conseil Il me répond qu'il n'est pas partisan des grandes distances. « Les algues fixatrices de l'azote de l'air, dit-il, ne se développent qu'à l'ombre. Ce sont elles qui maintiennent la fertilité des forêts, malgré les exigences de la végétation arbustive ».

Je ne sais ce qu'il faut penser de cette théorie, mais pour faire de la culture mécanique, qui s'impose par ce temps de rareté de main-d'œuvre, il faut se résigner aux grandes distances, n'est-ce pas ?.

A ce propos, M. Couderc me parle de M. Maroger, dont je connais le livre et les brochures, et il rappelle l'aphorisme émis par lui, il y a 40 ans : « aucune vigne greffée sur américain ne supporte longtemps les grands développements ».

Il me cite un autre exemple : celui du Marquis de ..... (il ne me donne pas le nom), que vous avez visité avec lui, en 1917. Il me dit que cet agriculteur plantait à 3 m. de distance, pour faire passer son scarificateur à 2 bœufs. Il

m'engage à vous demander ce qu'est devenue cette exploitation. Il croit à un insuccès, « puisqu'on n'en parle plus ».

Voudriez-vous me faire part de votre grande expérience et me dire la distance que vous adopteriez pour mes 6 hectares à planter cet hiver ?

M.

Dans la méthode Maroger, il y a deux choses : 1° Une taille longue, même très longue, qui peut amener et amène trop souvent une production excessive entraînant elle-même une diminution de la qualité et un affaiblissement de la souche, que l'aspect du feuillage permet de prévoir dès avant la vendange.

2° Une culture du sol extrêmement fréquente, mais ne comportant pas nécessairement 32 façons. Ce chiffre n'a rien de fatal ; je l'ai cité pour montrer combien la nouvelle culture pouvait différer de l'ancienne ; en un mot, une culture qui maintient le sol constamment souple, sec et exempt d'herbes à la surface.

Mais taille longue ou extra-longue et façons multipliées ne sont pas nécessairement toujours liées l'une à l'autre.

La seconde est imposée par la première ; si on augmente le nombre des raisins, il faut augmenter le nombre des façons. Mais la première ne l'est pas par la seconde, c'est-à-dire qu'on peut très bien appliquer la taille courte à des vignes sur fil de fer. On pourrait alors les conduire en cordon Royat, qui a bien ses avantages, mais qui a aussi ses inconvénients, dont le plus grave est le vieillissement rapide et même la disparition de certains bras, laissant ainsi sur la charpente des trous qu'il est impossible de fermer ; la taille de Royat est une taille courte.

Le mieux, si on tient à changer le moins possible la forme de la souche dans le cas du gobelet, serait de former un gobelet elleptique, je veux dire plus long que large, ou encore un éventail analogue à celui du sud-ouest, de l'ouest, etc. On pourrait même, quand on croirait devoir le faire, laisser un long bois supplémentaire qui serait attaché aux fils de fer recourbé, ou non. Mais ici les fils de fer ne servent qu'à l'attachage des rameaux au cours de la végétation, à les consolider contre le vent et ainsi à maintenir l'interligne constamment libre. Les tracteurs peuvent alors circuler tout à leur aise sans rien casser.

Le tracteur permet d'aller très vite. Lorsque l'espacement des lignes est suffisant, il peut circuler à la vitesse de 4, 5 et même 6 kilomètres à l'heure, s'il s'agit d'un grattage superficiel, soit pour des lignes plantées à 2 mètres d'écartement, théoriquement

un hectare à l'heure ; avec les virages, les accrocs, c'est encore sensiblement un demi-hectare. Mais on peut aussi employer des bœufs ou chevaux, le travail peut être effectué aussi rapidement qu'avec le tracteur, si les attelages sont assez nombreux.

Certains tracteurs passent par dessus les rangées de souches, ils effectuent un excellent travail et ils conviennent très bien quand il s'agit de la culture ordinaire, c'est-à-dire comportant un nombre restreint de façons. On ne les voit pas bien circulant trente deux fois par an dans une vigne au cours de la végétation sans casser un nombre plutôt considérable de rameaux. Il en serait du reste de même pour les chevaux; et c'est pourquoi l'augmentation de la fréquence des façons exige le fil de fer, avec écartement des lignes suffisant.

La vigne plantée à 3 mètres dont il est question dans la lettre précédente existe toujours, elle est même encore belle. Seulement, ayant changé de propriétaire, elle n'est plus soumise à la culture avec des appareils à grand travail trainés par deux bœufs; elle ne voit plus que la charrue à une bête.

Tous nos lecteurs souhaitent certainement que M. Couderc expose ici sa théorie de la fixation de l'azote de l'air par les micro-organismes de la terre. Mais on peut se demander ce qui se passe dans la couche superficielle du sol. Quand elle n'est pas remuée — les mauvaises herbes étant en principe exclues — les racines viennent près de la surface comme dans les forêts ; et là elles profitent des transformations qui rendent la terre végétale assimilable, et elles en profitent, comme la plante qui les porte, jusqu'au moment où la sécheresse de la surface les détruit ou arrête toute transformation, c'est-à-dire généralement pendant la première période de la végétation.

Cette question préoccupe nos lecteurs, ainsi qu'on en peut juger par la lettre suivante :

« Dans le dernier numéro du *Progrès*, M. Libes pose une question, qui, pour l'agriculteur a une importance primordiale.

Au prix absurde et prohibitif où on nous vend les engrais, vaut-il mieux produire 1200 kil. de grain, sans dépenser un sou, ou vaut-il mieux produire 1800 kil. avec engrais et en perdant de l'argent.

Poser la question, il me semble, c'est la résoudre. Mais, cette question a une portée beaucoup plus considérable, c'est tout le problème de la fertilité qui se pose.

Dans la réponse que fait le *Progrès* à l'article de M. Maroger, pourquoi ne

se préoccuper que de la réserve d'eau du sol ? Pourquoi ne pas tenir compte de l'enrichissement du sol en azote par la culture superficielle ?

Il y a une expérience de Dehérain que je vais transcrire textuellement, et qui devrait pourtant nous faire réfléchir.

Dehérain ayant transporté de la terre dans son jardin, lui fit subir, pendant 7 mois, un brassage aussi continu que celui de M. Maroger. Le gain d'azote fut formidable et put atteindre le *dixième* de la teneur primitive de la terre, soit un gain de 0 gr. 06 d'azote par kilo de terre.

Müntz, Stoklasa et beaucoup d'autres ont prouvé par des expériences scientifiques que les bactéries pouvaient attaquer, soit par leurs diastases, soit par leur symbiose avec les algues et les mucidinées, les roches les plus dures, les feldspaths, le faulhörn des Alpes bernoises, les composés les plus stables du phosphore, les phosphates du sesquioxyde de fer.

Pourquoi, alors, ne pas admettre que :

La fertilité du sol est conditionnée par la multiplication des microbes qui nous sont utiles, et la suppression de ceux qui nous sont nuisibles.

Multiplication et suppression obtenues soit par l'oxydation du sol au moyen de cultures répétées, soit par des antiseptiques (engrais ordinaires, engrais catalytiques, fluor, etc., etc.).

Je prie les lecteurs du *Progrès*, et surtout M. Maroger, de vouloir bien nous faire part de leurs idées et de leurs expériences à ce sujet. C'est pour l'agriculture une question de vie ou de mort ».

Maurice Aragon,
Lavaur (Tarn).

Si on cultive constamment, on sèche la couche de terre remuée; et quand elle est suffisamment sèche aucune herbe ne pousse, mais aussi toute transformation des éléments du sol est rendue impossible par cette dessiccation hâtée. Le rôle des microbes serait donc très restreint pendant l'été. Peut-être se rattrapent-ils à l'automne et au printemps, c'est-à-dire tant que la terre remuée reste fraîche, soit parce qu'il pleut, soit parce que le sol est lui-même très frais.

Il semble donc d'abord, que, comme il a déjà été dit, ces façons multiples servent dans la période humide de la saison à empêcher le développement de l'herbe, et, dans la période sèche, à constituer une couverture sèche également, mais souple qui s'oppose à la dessiccation du sol qu'elle recouvre. Suppression de l'herbe et couverture sèche ont le même objet principal : empêcher la dessiccation du sol.

Quant au rôle des microbes dans la transformation des éléments bruts du sol ou de l'air en éléments assimilables, attendons la réponse à la question posée par M. Aragon.

Questions de Taille

« En qualité d'abonné au *Progrès Viticole*, je me permets de vous demander un renseignement.

Il s'agit de savoir ce que l'on entend exactement par « oreille de lièvre » de la taille en gobelet. Est-ce un cep vieux et un cep jeune taillés en forme de V et séparés par le petit courson de la taille précédente ou un bourgeon double ayant donné deux sarments de bois jeune, que l'on taille également en V, qui constitue une « oreille de lièvre » ? A votre avis, l'oreille de lièvre véritable est-elle plus fructifère que deux coursons ordinaires ?

Excusez-moi de vous demander ce renseignement aussi simple, mais il est impossible de se renseigner auprès de nos tailleurs car ce qui est une chose pour tel village n'est plus la même pour le village voisin : témoin la confusion que l'on fait dans certains villages en donnant au Grand Noir de la Calmette le nom de Morrastel.

Vous m'obligeriez également en me disant s'il est préférable d'employer l'arsenic contre le folletage immédiatement après la taille ou seulement quelques jours avant le départ de la végétation. » R.

L'*oreille de lièvre* est constituée par un «cep» vieux et par un «cep» jeune formant un V et séparés l'un de l'autre par le mérithalle du courson de l'année précédente. Elle est appliquée régulièrement sur les gobelets dont le nombre de bras est la moitié du nombre de coursons. C'était, il y a quelques années, la taille Crassous. M. F. Crassous étant mort, il ne semble pas que la taille qui avait ses préférences ait continué à se diffuser.

Cette taille avait ses avantages et aussi ses inconvénients — comme toute chose —. Les premiers résidaient dans l'utilisation pour moitié des ceps vieux de chaque courson, l'autre moitié étant fournie par les jeunes. Or, dans les régions chaudes, — il ne semble pas qu'il en soit toujours de même dans les régions pluvieuses et froides — le vieux, qui est aussi plus vigoureux, paraît plus fertile que le jeune.

Mais, d'autre part, quand on l'utilise, étant au-dessus de son cadet et plus puissant que lui il tend à absorber pour son compte, aux dépens de ce dernier, toute la puissance végétative de la souche. Comme ses sarments sont supprimés à la taille suivante et que la nouvelle oreille est fournie par le cadet, il semble que cette taille, en ne prenant les coursons à fruits que sur les coursons les plus faibles, doit plutôt tendre à affaiblir la souche. L'a-t-on constaté ? Prière à nos lecteurs de vouloir bien répondre. Si oui, on conçoit que dans les régions où l'on met une seule oreille de lièvre par

souche pour avoir un courson supplémentaire, on la change de bras chaque année.

Quand aux sarments qui sortent du même œil, ce sont des jumeaux : ils ne peuvent être utilisés que s'ils doivent être supprimés complètement l'année suivante.

Les fêtes du vin à Beaune

Ces fêtes du vin et de la vigne ont obtenu leur habituel succès.

Les vins des Hospices de Beaune se sont vendus à des prix très élevés que justifiait leur excellente qualité.

L'exposition des vins de la région réunissait un grand nombre d'échantillons qui ont permis d'apprécier la valeur de la récolte de 1923.

Après dégustation, le jury, présidé par M. le Marquis d'Augerville, a donné l'appréciation suivante :

« Cette année, grâce à la persistance du beau temps et à la chaleur exceptionnelle qui régna tout l'été, les vins de Bourgogne se montrent à la hauteur de leur renommée et sont dignes de leur illustre origine.

« Des vignes absolument saines, des raisins parfaitement mûrs, ont donné en 1923 des vins de qualité remarquable, caractérisés par une magnifique couleur et, réunissant corps, bouquet, finesse, distinction avec un degré élevé.

« Cet ensemble de qualités laisse présager pour la récolte 1923 un rang assuré parmi les grandes années.

« La quantité est réduite et les vignes de grand vin ont donné d'une façon générale un rendement très au-dessous de la moyenne.

« Les grands vins blancs sont également d'une réussite parfaite.

« Ces mêmes appréciations s'appliquent aux grands vins de Chablis et du Mâconnais, ainsi qu'aux vins blancs des crus secondaires.

« La qualité des vins, grand ordinaire et ordinaire ne laisse rien à désirer.

« En résumé, les vins du Beaujolais, de la côte chalonnaise, de la Côte-d'Or, du Mâconnais, de l'Yonne, représentés à l'exposition par de nombreux échantillons, ont été fort appréciés par le jury qui a été unanime à constater qu'il faut remonter aux meilleures années pour trouver des vins si complets.»

Cépages résistant au sel

On sait que comme conséquence de la sécheresse de l'année dernière, beaucoup de vignes situées non loin de la mer, ou à l'intérieur des terres, dans certaines régions salées, ont souffert plus ou moins du salant. Les dommages ont été parfois très importants, qu'il s'agisse de vignes françaises ou de vignes américaines. On

admet que la vigne française résiste mieux que la vigne américaine. Parmi les variétés de cette dernière, les plus solides seraient Solonis, 1616 qui en est un descendant, 93-5 et même 1202, Rupestris du Lot ; en dernier lieu 3309, ce qui est exact.

Voilà où en sont actuellement nos connaissances sur la sensibilité de la vigne greffée ou franche de pied au sel.

Les circonstances particulièrement défavorables de cette année ont certainement mis en évidence la sensibilité ou la résistance de quelques souches dans les parcelles endommagées. C'est ce qu'un de nos correspondants constate dans la lettre ci-dessous.

« Je me trouve en possession d'un clos de vigne de 3.000 souches environ. Par ces temps de grande sécheresse la presque totalité de ces souches sont mortes. Il existe parmi cette plantation faite avec des 3309 quelques souches âgées d'environ une dizaine d'années qui ont résisté très bien à la sécheresse et surtout au salant. Je ne connais pas la nature de ces plantes ; seriez-vous à même en vous apportant une ou deux souches ou bien en vous les faisant parvenir d'en déterminer la nature ?

Si on arrivait à déterminer ces souches, je suppose que ce serait un grand service que l'on rendrait à la viticulture et surtout à notre pays d'Aigues-Mortes, qui souffre beaucoup ».

L. T.

L'une de ces souches, greffée profondément sur sujet inconnu, mais sûrement américain ou hybrides d'américains purs, est affranchie ; elle vit surtout avec son système radiculaire français ; rien d'étonnant à ce qu'elle ait résisté plus que d'autres. Une autre est greffée sur un sujet dont le système radiculaire est plutôt Riparia-Rupestris que Riparia. Serait-ce malgré tout 3309 — ou 101^{14} qui semble être un peu résistant au sel. La troisième a des racines de Rupestris. Mais lequel ? On ne peut guère déterminer une variété par ses racines, il faut le feuillage, un rameau entier.

Comme le dit notre correspondant, la question est d'un haut intérêt pour la viticulture. Les vignes qui résistent où toutes les autres meurent, il faut les connaître, bien que la vitalité de quelques ceps isolés puisse être simplement due à une particularité du sol. Pour cela, il conviendrait que ceux de nos lecteurs qui ont eu des cas analogues à celui qui nous occupe en ce moment nous fassent part de leurs remarques.

Mais ce n'est pas seulement dans les terres salées qu'on voit des souches rester très vigoureuses au milieu d'autres dépérissantes, par exemple, dans les taches de court-noué, comme l'indique un de nos correspondants.

« Voulez-vous avoir l'amabilité de me donner un petit renseignement ? J'ai un Aramon greffé sur Ganzin N°1, en 1906 ; en 1910-1911 j'ai remarqué quelques souches court-nouées, depuis, tous les ans ça gagne, et ladite vigne donne très peu de récolte : au milieu de ces souches rabougries il y en a une qui est de toute beauté, et qui a donné cette année près de deux sceaux de raisins : je désirerai savoir sur quel porte-greffe cette dite souche d'Aramon est greffée. Pensez-vous que par strangulation je pourrai conserver la souche en question tout en y faisant pousser des drageons ? Si oui, je vous serai très obligé en me donnant une courte réponse.

Le N° 333 Cabernet × Berlandieri E. M. me donne toujours de très bons résultats dans ce terrain, ou tout autre porte-greffe me donne déception ».

P. (Aude).

Ici, comme dans tous les cas, il faut faire pousser le sujet et on y arrive par le recépage. Si on tient beaucoup à conserver la souche, on recèpe au-dessus de la soudure, de manière que le greffon puisse émettre des repousses dont on arrêtera le développement par des pincements, ce qui aura pour effet de maintenir le pied vivant et de lui permettre sinon la 1re année, plus sûrement la seconde, d'émettre des repousses sur le sujet.

L. Ravaz.

NOUVEAU PROCÉDÉ DE VINIFICATION

FERMENTATION ASEPTIQUE

La France est le pays par excellence des fruits savoureux, soit que l'on considère les fruits de table ou les fruits à boisson. Mais il faut bien le reconnaître, elle ne tire pas de cet heureux privilège tout le profit qu'elle pourrait en avoir.

Nous avons vu les associations agricoles des pays concurrents envoyer chez nous, à diverses reprises, des missions spéciales pour étudier nos moyens de production et faire un choix judicieux des meilleures variétés de nos arbres fruitiers, de nos vignes, etc. La jeune Amérique notamment, a pu ainsi mettre à profit des perfectionnements obtenus par l'observation et le travail patients de nos agriculteurs pendant les siècles écoulés.

Malgré les excentricités d'attitude et de langage dont quelques personnages se plaisent à faire parade pour surenchérir l'opinion des autres et se donner des allures héroïques de surhomme, la France, dans son ensemble, est attachée à ses traditions intellectuelles et morales ; c'est surtout dans les choses agricoles que les connaissances acquises par l'usage ont des racines profondes. Les nouveautés ne s'insinuent pas aisément dans l'entendement du cultivateur praticien enclin au scepticisme et tout imprégné d'un individualisme fervent.

L'instruction, qui pénètre de plus en plus dans tous les milieux, devient le

meilleur stimulant de l'évolution nécessaire, car elle favorise la compréhension et la diffusion des nouvelles méthodes de production issues des efforts combinés des praticiens et des savants. Ces méthodes auront pour résultat d'augmenter les rendements, d'améliorer les produits tout en réduisant les frais de main-d'œuvre.

Le Progrès agricole et viticole a publié en Mai 1901, le résumé de mes recherches antérieures sur « un nouveau procédé de vinification », avec le dessin de l'apppreil que j'avais créé et utilisé à cet effet. Ces recherches poursuivies pendant plusieurs années en Algérie, et plus tard dans le Midi, furent reproduites par divers journaux. Mes rapports annuels au Ministère de l'Agriculture indiquent méthodiquement les étapes parcourues dans la voie que je m'étais tracée.

Il s'agissait d'obtenir pratiquement une fermentation alcoolique aussi pure que possible à l'aide de levures sélectionnées actives (levain), tous les microbes, toutes les bactéries et levures sauvages apportés par la vendange, ayant été préalablement détruits par le chauffage à l'abri du contact de l'air. On évitait ainsi l'altération des composés azotés et des sucres qui provoquent « le goût de cuit ». Le chauffage dans une atmosphère d'acide carbonique donnait d'excellents résultats et affinait sensiblement le produit ainsi que je l'ai reconnu alors.

Le chauffage dans un vide suffisant, c'est-à-dire sous une tension absolue de 50 à 60 m/m de mercure, permet d'obtenir l'ébullition vers 40° C. Toute crainte de caramélisation, etc., se trouve ainsi écartée. Dans ces conditions on peut pousser l'évaporation des moûts jusqu'à consistance pâteuse, tout en conservant à la gelée ou « miel de raisin » la belle couleur rouge ou blonde et le bouquet caractéristiques du cépage dont il provient.

J'ai constaté durant ces recherches, ce que l'on savait depuis un temps immémorial, que le chauffage obligeait les cellules chromogènes des pellicules à abandonner toute leur matière colorante. L'acidité du moût et l'alcool formé facilitent encore la dissolution de ces substances qu'ils fixent et avivent.

Le chauffage en présence des pellicules possède, en outre, l'heureuse propriété de développer l'arôme caractéristique du raisin, arôme plus ou moins distingué et accentué suivant le cépage. Sous ce rapport, le muscat de Frontignan est, sans contredit, celui qui dégage l'arôme particulier le plus exalté.

Le bouquet des vins est par conséquent sujet à de grandes variations, car il est inuflencé non seulement par le cépage dont il dérive, mais encore par la composition du moût, par la température qui accompagne la fermentation et par les races de levures qui transforment le moût en vin. Plus tard interviennent les diverses réactions chimiques qui se succèdent pendant les phénomènes du vieillissement. Tout cela forme un ensemble très complexe.

Pasteur a démontré que des levures sont présentes sur les raisins au moment de leur maturité, mais que le jus intérieur n'en renferme point. Ce sont ces levures, produites sous l'influence des causes naturelles, que Hansen a désigné sous le nom de *levures sauvages* par opposition aux *levures cultivées*. Parmi ces levures sauvages, bon nombre sont dangereuses pour la bonne constitution du vin et ses qualités organoleptiques. La brasserie, plus expérimentée sous ce rapport que la vinification, n'ignore point que certains accidents de fermentation proviennent de ces levures sauvages susceptibles de produire quelques substances, sapides et odorantes, qui font

apparaître dans les bières, une saveur amère désagréable. Il est évident que des accidents analogues peuvent se produire dans la fermentation du moût de raisin abandonnée à elle-même.

Un communication intéressante, faite récemment par M. Vincens au Congrès de l'A. F. A. S. à Bordeaux, passe en revue divers moyens pour utiliser les raisins fins de la Gironde en leur donnant une forme susceptible d'être vendue, exportée et consommée dans les *pays secs*.

L'auteur préconise, naturellement, la concentration des moûts tout au moins en vue de l'exportation.

Il est incontestable que pour améliorer et assurer le sort de la viticulture française, qui se trouve sans cesse sous le coup de crises économiques désastreuses dues à la surproduction, parfois à la spéculation, etc., il devient absolument nécessaire de modifier les vieilles coutumes, afin de tirer le meilleur parti possible de la vendange, en s'adaptant aux exigences des consommateurs. Le « régime sec » adopté par les Etats-Unis, et qui peut se développer ailleurs, nous y invite impérieusement. Sans doute nous devons continuer à produire ces excellents vins dus aux remarquables cépages, dont l'antique renommée est universelle, mais cependant nous ne pouvons pas persister à négliger d'autres moyens licites favorables à l'utilisation de la vendange, notamment la concentration préalable du jus de raisin, jusqu'à 20° ou 22° Baumé, permettant de faire des vins de liqueur absolument naturels, sans avoir recours à l'addition d'alcool de betterave ou de mélasse.

Ces jus concentrés pourraient être utilisés avec grand profit par les fabricants de vins de liqueur, vins de dessert, qui n'auraient qu'à les alcooliser avec le bon alcool de vin pour réaliser du premier coup « la douceur » nécessaire. Nous reviendrons sur toutes ces importantes questions.

La transformation des raisins en produits autres que le vin, serait plus avantageusement entreprise par une coopérative ou par une industrie vinicole, disposant d'agents compétents et des moyens indispensables à une bonne propagande pour défendre, rechercher et développer les débouchés. Cette transformation intéresse surtout les pays grands producteurs de vins de consommation courante, le Midi et l'Algérie, plutôt que ceux dont les produits jouissent d'une renommée mondiale tels que la Gironde, la Bourgogne, la Champagne, etc.

Mais en dehors des diverses transformations permises, ces crus privilégiés sauront vite apprécier les nombreux avantages du nouveau procédé de *vinification aseptique*, qui améliore toujours les qualités naturelles du vin et lui assure une constitution meilleure.

Disserter à loisir sur toutes ces questions est chose facile aujourd'hui, car elles ont été l'objet de profondes recherches pendant ces vingt-cinq dernières années. Il serait injuste d'oublier ceux dont les persévérants efforts ont déblayé la voie et permis de résoudre le problème.

Nous citerons au courant de la plume : Fernbach, Bouffard, Kayser, Barba, Rosenthiel, Laborde, Gayon, Roos, Astruc, Mathieu, Paul entre autres, qui ont enrichi nos connaissances sur les phénomènes de la fermentation alcoolique, sur l'outillage de la cave et les manipulations de la vendange, ainsi que sur le chauffage, la stérilisation ou le levurage des moûts. La fabrication et la conservation des vins leur sont redevables de notables progrès.

A ce propos nous ne pouvons passer sous silence les services éminents rendus à la vinification par M. E. Barbet. Ce savant ingénieur, qui a doté

la distillerie de tant d'appareils remarquables, s'est attelé depuis de longues années, avec une opiniâtreté et une activité sans bornes, à la recherche d'une vinification rationnelle, base essentielle de l'*industrialisation* de la viticulture que nous appelons de tous nos vœux.

Sa première installation et ses essais à Misserghin, sur lesquels M. Vermeil fit un rapport documenté élogieux, datent de 1909. Depuis lors M. Barbet a perfectionné ses méthodes en mettant habilement à profit l'expérience acquise, et c'est ainsi qu'il est arrivé progressivement à créer un appareil, robuste et pratique, qui répond à tous les besoins.

Comme il l'a dit au Congrès de Chimie (Paris, octobre 1923), « il s'est appliqué à traduire en cuivre et en fer les enseignements des maîtres en œnologie ». Et il a ajouté : « Si la doctrine de la *Pasteurisation des moûts* n'est pas encore pratiquée en vinification, ce n'est pas la faute des œnologues, mais bien celle des ingénieurs-constructeurs qui ont eu à lutter contre des difficultés spéciales de la matière ».

L'appareil qu'il présente aujourd'hui, après l'avoir expérimenté pendant les dernières vendanges, est d'un maniement facile et donne des résultats pratiques aussi parfaits que possible. Il réalise la vinification aseptique à l'aide de levures sélectionnées, et permet à volonté de concentrer les moûts au degré voulu.

Lorsqu'on parle de concentration, il faut différencier l'article du règlement qui interdit de concentrer au delà de 10 o/o les jus destinés à la fermentation, et ce qui concerne le sirop de raisin. Pour ce dernier, le Service de la répression des fraudes a toujours dit qu'il n'existe aucun article ni de loi, ni de règlement interdisant de concentrer les jus de raisin. N'a-t-on pas fait, de tout temps, du raisiné ?

Mais la difficulté commence avec l'utilisation industrielle de ces jus concentrés. Aujourd'hui encore il y a interdiction absolue de les utiliser notamment pour édulcorer les moûts faibles. Toute médaille a son revers et la question des jus concentrés ne saurait échapper à la loi commune. Sous l'empire de nécessités inéluctables, les idées évolueront sur ce point comme elles ont évolué sur tant d'autres. En attendant, respectons cette Bastille qui a l'appui convaincu et intransigeant de la C. G. V. aussi bien que du syndicat des fabricants de cidre et des puissants fabricants de sucre.

Nous devons reconnaître, cependant, que le Ministère de l'Agriculture commence à comprendre les besoins véritables des producteurs de fruits à boissons. M. Roux, l'éminent Directeur du Service de la Répression des fraudes, a donné à diverses reprises des preuves réelles de ses bonnes dispositions, pour arriver à atténuer le rigorisme étroit d'une législation des boissons, qui serait à remanier de fond en comble, car sur bien des points elle entrave les véritables intérêts économiques du pays lorsqu'elle ne leur est pas foncièrement nuisible.

M. Roux admet, sans hésitation, que rien n'interdit de se livrer à la concentration industrielle des jus de fruits, que les produits obtenus (tout en restant classés fiscalement parmi les glucoses jusqu'à ce que la loi soit modifiée) ont le droit et même le devoir d'arborer l'étiquette de « purs jus concentrés de fruits », seule dénomination qui leur convienne.

Il reconnait que l'Administration ne peut en aucune façon contrarier l'exportation de ces concentrés, exportation que certains pays étrangers (Grèce, Italie, Espagne) ont entrepris déjà depuis plusieurs années.

Il admet comme légitimes les emplois suivants en France :

Fabrication de pâtes et de confitures.

Fabrication de boissons sans alcool pour les abstinents.

Fabrication d'eaux-de-vie, sans perdre le droit à l'acquit à caution blanc.

Edulcoration de ces eaux-de-vie au moyen des concentrés.

Et pour les cidres :

Edulcoration des cidres secs (c'est-à-dire fermentés jusqu'à disparition totale du sucre). C'est, en somme, la législation de la thèse acceptée par le Syndicat des cidres.

Par ce rapide exposé nous devons reconnaître qu'on nous donne satisfaction sur bien des points, et que nous pouvons mettre à profit les préparations permises.

On peut édulcorer les vins à la façon des Sauternes, en employant du moût non fermenté, que ce soit du moût sulfité ou désulfité ou même du sirop concentré.

D'autre part, les besoins d'alcool de bouche ne peuvent pas être satisfaits rien qu'avec la distillation des vins piqués ou défectueux. Il faudra bien y consacrer aussi des vins de bonne qualité comme on le fait dans la Charente, et alors les grandes usines, qui recevront le sirop de raisin, à la façon des distilleries du Nord qui reçoivent la mélasse de betterave, pourront produire de l'alcool de fruits et surtout de l'eau-de-vie de fruits dans des conditions excellentes, puisque la fabrication du sirop réalise à la fois la stérilisation du moût et l'expulsion de toutes les mauvaises odeurs possibles de moisissures ou de terroir.

Victor Sébastian.

ENQUÊTE SUR LES CORBEAUX DE FRANCE

LEUR RÉPARTITION, LEURS MŒURS, LEUR NOURRITURE

L'Institut des Recherches agronomiques étudiera les Oiseaux et les Petits Mammifères sauvages, dans leurs relations avec l'Agriculture ; les Corbeaux seront le sujet de premiers travaux, pour lesquels une mission a été accordée à M. Albert Chappellier, ingénieur agronome, docteur ès sciences.

La présente enquête a pour but de recueillir les informations nécessaires à l'ouverture de recherches méthodiques et suivies ; ces recherches comporteront, entre autres, des autopsies avec examen de contenu de gésiers, des baguages de jeunes et d'adultes.

Il est dans l'intérêt des agriculteurs — cultivateurs et fermiers, sylviculteurs et forestiers, éleveurs de volailles ou de gibier, propriétaires de chasses... — de faire parvenir à l'*Institut des Recherches Agronomiques* tout ce qu'ils savent sur les Corbeaux de leur localité.

Les deux tableaux qui suivent permettront de reconnaître et de nommer les Corbeaux de France. Si l'on avait des doutes sur le nom d'un corbeau tué, envoyer la tête avec le cou et une patte.

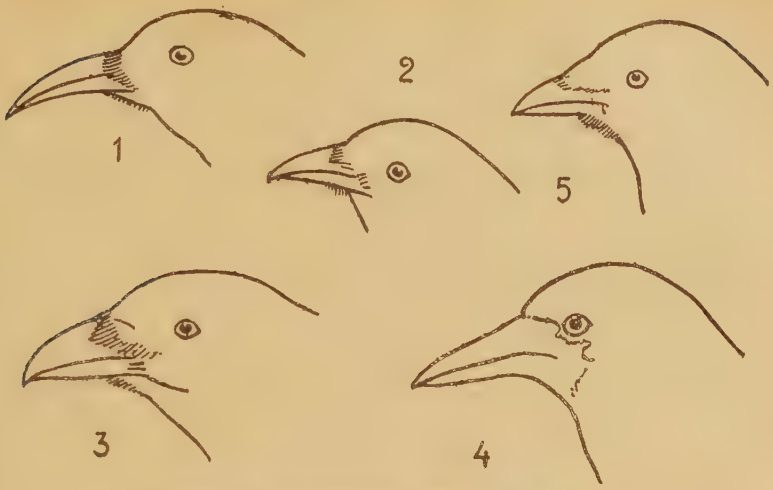
TABLEAU DES DÉTERMINATIONS

A) **Corbeaux au plumage noir**

a) *Pattes rouges*

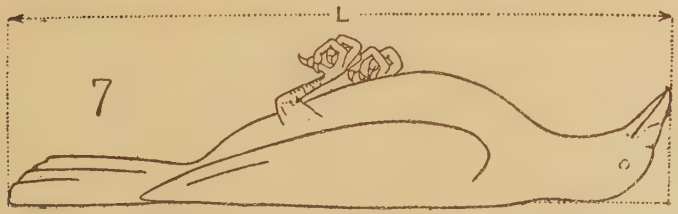
Bec rouge. — Un peu plus long que la tête et

un peu recourbé. Chez les jeunes, le bec et les pattes sont noirâtres (Fig. 1)..... CRAVE.



TÊTES. — 1/3 de grandeur naturelle (*Fig. 1 à 5*).

CORNEILLE MANTELÉE. — 1/6 de grandeur naturelle (*Fig. 6*).



MESURE DE LA LONGUEUR (L) (*Fig. 7*).

Bec jaune. — Plus court que la tête. Chez les jeunes, le bec est noirâtre avec la base jaunâtre, les pattes sont noirâtres (Fig. 2)..... CHOCARD.

b) *Pattes noires*

Bec un peu crochu à l'extrémité. — Oiseau de plus de 60 centimètres de long..... GRAND CORBEAU.
Oiseau de moins de 55 centimètres de long (Fig. 3). CORNEILLE NOIRE.
Bec pointu, non crochu à l'extrémité. — La base du bec est dégarnie de plumes chez l'adulte (Fig. 4)..... FREUX.

B) **Corbeaux au plumage mêlé de noir et de gris**

Oiseau ayant moins de 40 centimètres de long, œil (iris) blanc (Fig. 5)..... CHOUCAS.
Oiseau ayant au moins 45 centimètres de long, œil (iris) brun (Fig. 6)..... CORNEILLE MANTELÉE.

REMARQUE. — Pour mesurer la longueur (L) d'un oiseau : le coucher sur le dos, sans l'étirer, et prendre la distance entre le bout du bec et l'extrémité des plumes de la queue (Fig. 7).

TABLEAU DES CARACTÉRISTIQUES

Plumage. — Le plumage *noir* des Corbeaux présente chez les adultes, des reflets bleus, verts, violets ; ces reflets sont moins accentués chez la femelle et manquent chez les jeunes qui ont un plumage noir terne, grisâtre ou noir-brunâtre.

On rencontre des variétés accidentelles de plumage : blanc plus ou moins pur, isabelle...

La Corneille noire et la Corneille mantelée se croisent quelquefois et les produits ont un plumage mélangé de noir, de gris et de taches noires. Ces hybrides et les variétés de plumage seraient à signaler en précisant la localité et la date de leur capture.

Nid. — Le nid des Corbeaux est construit en brindilles de bois.

Œufs. — La couleur de fond est : verte, verdâtre, vert-bleuâtre.

Les taches sont : grises, olivâtres ou brunes.

Le Crave et le Chocard ont une teinte de fond : blanchâtre, grisâtre ou jaunâtre.

Grand Corbeau. — Vit par couples ; régions montagneuses, falaises du bord de la mer, grandes forêts. Oiseau farouche, devient de plus en plus rare.

Corneille noire. — Niche, en général, par couples isolés. Forme des bandes pendant l'hiver, souvent avec les Freux. Fréquente bois et champs.

Corneille mantelée. — Arrive en France au moment de l'hiver : elle se mêle aux Corneilles Noires et aux Freux dans les champs. On a trouvé son nid en France.

Freux. — Niche souvent en grandes colonies (corbeautières). Se déplace par bandes au printemps et à l'automne.

Choucas. — Niche dans les vieux édifices, les rochers, les trous d'arbres, quelquefois à découvert sur les arbres. Habite souvent les villes. Fréquente les champs avec les Freux et les Corneilles.

Crave et Chocard. — Ce sont des oiseaux de montagne, Alpes et Pyrénées.

Le Crave : ordinairement par couples ou petites familles ; vit quelquefois dans les falaises au bord de la mer.

Le Chocard : en général par bandes nombreuses. Se trouve quelquefois dans le Jura et dans les régions moins élevées.

Les deux espèces nichent dans les rochers, les vieux édifices.

N***

VINS D'HYBRIDES

Les expositions de vins d'hybrides vont bientôt solliciter des échantillons dont le nombre, je le crains, effarouchera un peu le jury.

Il arrive alors qu'on divise la besogne : un jury pour les rouges, un pour les blancs, et des personnes très sages avec des arguments de valeur critiquent cette méthode.

Moi, j'admire encore ceux qui s'y prêtent.

S'il y a un enfer pour ceux qui n'aiment pas à boire, on doit y déguster du vin d'hybride.

Car enfin pourquoi ne pas l'avouer, la plupart sont détestables. Oui, pourquoi ne pas l'avouer, puisque au surplus la question est ailleurs, du point de vue du vigneron j'entends... qui est le point de vue de tout le monde, sans doute.

Comme il y a longtemps que l'on dit et que l'on écrit : « Point n'est besoin de quelques milliers de cépages pour constituer un vignoble, sélectionnons donc et ne conservons que des hybrides utilisables ». Il y a longtemps que l'on dit cela, quand se décidera-t-on à le faire ?

Serait-il aussi difficile de se débarrasser d'un cépage sans valeur que d'un fonctionnaire inoccupé ?

Lorsqu'on présente au vigneron une liste trop longue d'hybrides, même sensationnels, il perd confiance : on l'invite à expérimenter et ce n'est pas son affaire.

Mais si pourtant le hasard le conduit du côté d'un champ d'expériences ou d'une exposition de vins, c'est trop souvent en adversaire irréductible de la « vigne nouvelle » qu'il en revient, car il soupçonne une mystification et il craint le ridicule plus que le fox.

Il n'est pas rare qu'un champ d'expériences — quel spectacle torturant pour le regard d'un vigneron — voisine avec une vague d'Aramon, et un tout petit intervalle sépare parfois dans les expositions les fioles de vins d'hybrides des autres : celles de nos bons et braves vieux vins français.

Ceux-ci ont été soignés avec amour et triés avec soin ; on a réuni là les plus beaux fruits du sol et du soleil régional ; pour les premiers n'importe quoi, tout. On sait ce que signifie n'importe quoi en parlant d'hybride.

Pourquoi donc ce voisinage de deux choses non comparables ? « On y vient davantage » disent les organisateurs des expositions. Oh ! oui, grand Dieu ? et pour quel résultat !

Et pourquoi donc un choix ne serait-il pas exigé des obtenteurs de vins d'hybrides ? La réponse est désolante : « Et que nous enverrait-on ? »

La question est alors jugée.

A moins que cette réponse ne soit qu'une boutade, ce qui n'est pas impos-

sible si l'on s'arrête aux agréables surprises réservées à ceux qui s'entichent à croire aux bons vins d'hybrides.

C'est ainsi que mon étonnement a été grand de constater cette année que Seibel 5813 et Couderc 2 notés comme « petits vins courants » pèsent 12 et 12°5 et sont excellents.

Un négociant à qui l'année dernière j'ai pu faire déguster du 4995 de 14° — il ne fait cette année que 13°5 — et délicieux, n'en croyait pas son palais : « vous feriez ici, me disait-il, du vin avec des mûres qu'il appellerait encore les lèvres ».

Hélas ! tout à côté du 5813 j'ai de l'Aramon, il pèse 7°, je n'insiste pas sur le reste. Mais la production a été énorme, sans cela il eût été meilleur..... naturellement.

Et le 5813 et le 2 produiront chaque année davantage. Je ne doute même pas d'avoir avec eux, certaines années, de grosses récoltes, et le vin alors sera moins bon..... naturellement.

Serait-il raisonnable de demander autre chose ?

Elie Pélaquié.

LA VIGNE SUR FILS DE FER

M. L. Ravaz, Directeur du *Progrès Agricole*, me prie de répondre aux articles parus dans le *Progrès Agricole* ces derniers temps.

Je m'exécute bien volontiers.

Ce qui peut intéresser le plus tous les viticulteurs, c'est certainement le bénéfice net. Ce bénéfice est la différence entre les recettes et les dépenses.

Les recettes comprennent tout ce qui entre dans la caisse. Y figurent la vente des raisins, du vin, des sous-produits de la vigne.

Les cours des vins sont aussi capricieux qu'une jolie femme et bien souvent les pronostics sont déjoués, c'est une question de flair. On peut vendre aux prix les plus hauts, on peut parfois vendre aux cours les plus bas de l'année et les amplitudes de ces oscillations sont telles qu'elles peuvent donner un bon bénéfice ou une forte perte. Chacun suit son inspiration. Jusqu'à maintenant on n'a pas trouvé le moyen de stabiliser les cours.

Comment peut-on fixer les dépenses. Beaucoup d'agronomes font deux catégories : Celles annuelles telles que main-d'œuvre, etc., et celles qui doivent durer pendant plusieurs années comme les machines, etc. Cette comptabilité est plus régulière, je l'avoue.

Mais j'avance dans l'âge et je voudrais qu'après moi mes enfants n'aient aucune charge à supporter.

Chacun est bien libre de faire sa comptabilité comme il l'entend. Donc je comprends dans mes frais généraux tout ce que je dépense pour mon vignoble de Livières dans l'année viticole du 30 Octobre au 1er Novembre suivant. Ainsi, j'ai acheté en Janvier 1923 un tracteur dont le prix est compté dans mes frais généraux de l'année 1922 à 1923, au lieu de l'amortir en cinq ans.

Ceci posé, supposons que le chiffre 100 représente mes frais généraux, tels que je viens de les définir, et que le bénéfice net varie entre 30 et 80, je m'estimerai très content et, de fait, je ne me plains pas.

Ce qui importe uniquement, c'est le bénéfice net.

Chez moi j'atteins une *moyenne sur 17 années* consécutives de 141,88. Il est vrai que j'ai un tracteur qui est adapté aux huiles lourdes qui me permet d'ameublir le sol à une profondeur de 5 à 6 c/m au prix de 17 fr. par hectare et me fait en moyenne 5 hectares par jour, tandis qu'un cheval me revient à 30 fr. par jour et c'est tout juste s'il me cultive un hectare par jour. Ce tracteur est muni de « *l'Amorceur Maroger* », breveté par mon fils Samuel Maroger.

Sur ces 17 années consécutives, j'ai eu 4 récoltes déficitaires et les plus lourdes à supporter, et de beaucoup, ont été celles de 1915 à 1916.

N'oublions pas qu'Olivier de Serres a dit bien avant nous : « C'est autant qu'on veut qu'une vigne porte ».

Je termine en citant :

1° M. Fargues « Ne vous emballez pas sur la méthode Maroger » ;

2° M. Ravaz : « Je crains bien que le succès ne couronne pas toujours toutes ces tentatives ».

MM. Ravaz et Fargues, sur ce point, sont dans la vérité absolue et cela pour bien des raisons.

MAROGER.

BIBLIOGRAPHIE

L'Agenda P.-L.-M. pour 1924

Où ? Quand ? Comment voyager ? — *L'Agenda P.-L.-M. pour 1924*, qui vient de paraître, l'enseigne de façon pratique et amusante. Collaboration des meilleurs écrivains, peintres et dessinateurs, 330 illustrations dans le texte, 16 Hors-Texte en couleurs, 12 cartes postales illustrées offertes en prime.

Prix : 5 francs à l'Agence P.-L.-M., rue St-Lazare, 88 et dans les Agences de voyage, Grands Magasins à Paris, gares et grands trains P.-L.-M.

Envoi franco à domicile (6 fr. 90 pour la France, 7 fr. 70 pour l'Etranger) contre mandat adressé au Service de la Publicité P.-L.-M., 20, Boulevard Diderot, à Paris.

R. C. Seine n° 46.487.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DES SOCIÉTÉS AGRICOLES

19e Foire aux vins d'Anjou. — La 19e Foire aux vins d'Anjou, organisée par l'Union des Viticulteurs de Maine-et-Loire, aura lieu les 5, 6, 7 et 8 janvier 1924 dans les locaux de la Kermesse, place du Champ-de-Mars à Angers.

Pourront seuls exposer à cette foire, les viticulteurs qui sont membres d'un des 4 Syndicats Viticoles de Maine-et-Loire : (Union des Viticulteurs de Maine-et-Loire, Syndicat Agricole et Viticole de Thouarcé, Syndicat des Vignerons des Coteaux de Saumur et Syndicat des Viticulteurs Saumurois de Doué-la-Fontaine).

En même temps que l'exposition des vins et dans les mêmes locaux aura

lieu une exposition d'instruments, d'appareils et de produits utilisés en viticulture et en œnologie.

Tous les Industriels et Commerçants Français pourront prendre part à cette exposition.

Le Secrétaire Général de l'Union des Viticulteurs de Maine-et-Loire,
Docteur Paul SIGAUD.

Le Président de l'Union des Viticulteurs de Maine-et-Loire,
Maurice MASSIGNON.

Les accidents du travail dans l'Agriculture. — Les Ministres de l'Agriculture et du Travail ont arrêté d'un commun accord, les termes d'une instruction sur l'application de la loi du 15 Décembre 1922 sur les accidents du travail dans l'agriculture, loi qui, on le sait, sera exécutoire à partir du 1er Septembre 1924.

Cette instruction, qui a pour but de renseigner complètement les intéressés sur la législation nouvelle, a été publiée au « Journal Officiel » du 28 septembre 1923.

Le « Journal Officiel » a fait un tirage à part de ce document (trop long pour être publié ici) et le met en vente à ses guichets au prix de 0 fr. 50.

Commission des Cidres. — La Commission des Cidres s'est réunie le 30 octobre au Ministère de l'Agriculture, sous la présidence du ministre de l'Agriculture. Elle a définitivement arrêté le projet de modifications à apporter au règlement d'administration publique du 28 juillet 1908, qui fixe les conditions que doivent remplir les cidres au regard de la loi du 1er août 1905.

Une discussion s'est ensuite engagée sur la question du prix du cidre. La Commission, en ce qui concerne la distillation, a été d'avis que la question fût étudiée d'accord avec les représentants des régions viticoles, en vue de la discussion du futur régime de l'alcool. Une sous-commission, comprenant MM. Lefas, Lemonnier, Legris, Capron et Molinié a été nommée pour atteindre ce but.

Pour ce qui est du prix des pommes, la Commission a constaté qu'une baisse très notable s'était produite ces derniers jours et que le prix actuel, étant donné la diminution du pouvoir d'achat de l'argent, correspond à peine au cours d'avant-guerre pour une récolte similaire à celle de cette année. La Commission a constaté, ensuite, que le chiffre des exportations, insignifiant par rapport à la production générale, n'avait pas été de nature à influencer les prix.

Les délégués des régions cidricoles vont au surplus se mettre en rapport avec les exportateurs pour veiller à ce que les exportations soient limitées de bonnes volonté de façon à maintenir des cours raisonnables.

La Commission, sous le bénéfice de ces observations, s'est prononcée contre toute mesure administrative qui porterait atteinte à la liberté du commerce.

Concours pour la nomination de deux Inspecteurs de l'Agriculture en Tunisie. — Un concours sur épreuves et sur titres sera ouvert à la Direction Générale de l'Agriculture, à Tunis, le 16 Janvier 1924, pour deux postes d'Inspecteur de l'Agriculture, l'un affecté à la circonscription du Nord avec

résidence à Tunis, l'autre affecté à la circonscription du Centre-Sud, avec résidence à Sfax.

Pour renseignements complémentaires s'adresser à la Direction Générale de l'Agriculture, du Commerce et de la Colonisation à Tunis.

Foire nationale de semences. — Une Foire Nationale de Semences sera organisée par l'Office agricole départemental de la Seine, avec le concours de l'Office régional du Nord, sous le patronage de M. le Ministre de l'Agriculture, du samedi 19 au dimanche 27 janvier 1924, Grand Palais des Champs-Elysées. Cette manifestation coincidera avec le troisième Salon de la Machine Agricole.

Pour tous renseignements, s'adresser au Commissariat général, 63, rue de Varenne, Paris, 7me.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Cette dernière huitaine encore, il ne s'est traité, sur place, que peu d'affaires de gros à gros. Le commerce, dont les chais sont assez remplis, et qui a des marchandises à recevoir, n'est disposé à acheter que si on lui présente de véritables occasions et, comme les offres de ce genre sont plutôt rares en ce moment, les transactions ne sont pas nombreuses et les prix restent sans changements appréciables. Les vins rouges du Midi ont été payés de 76 à 83 fr. pour des 8° ; de 84 à 90 fr. pour des 9° ; de 90 à 100 fr. pour des 10°. Des Espagne rouges, 11°5 à 12° ont été offerts à 120 fr., des blancs à 125 fr. Le tout l'hecto nu et sur gares Paris. On semble toujours s'intéresser aux vins d'Italie, dont quelques wagons sont attendus.

Voici la note du *Marché aux Vins* : Les arrivages sont toujours nombreux et les cours sont sans changement. Il y a peu de demandes, les négociants étant largement approvisionnés.

Les demandes de la clientèle ne sont pas importantes en ce moment. Dans Paris, les prix affichés sont restés généralement encore les mêmes, avec cependant plutôt tendance à la hausse.

GARD. — **Nîmes.** — *Cours de la Commission officielle* :

Vins rouges	Cours en 1922	Cours du 26 nov. Vins nouveaux	Cours du 3 déc. Vins nouveaux
	—	—	—
7 à 8°.....	»	57	57
8 à 9°.....	50	à	à
9 à 10°.....	65	80	80
10 à 11°.....	66 à 72	»	»
11 à »	72 à 80	»	»
Costières.....	»	90 à 105	90 à 105
Rosé, paillet, gris.....	»	»	»
Blanc Bourret.....	»	»	»
Blanc Picpoul	»	»	»

La Cave coopérative de Lezan (Gard) a vendu, vers le 20 novembre, un lot de 440 hectolitres de vin rouge, 8 degrés, à soixante-cinq francs 50 (65 fr. 50) l'hectolitre, enlèvement rapide, et un lot de 500 hectolitres du même vin, enlèvement fin décembre.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1922	Cours du 27 novemb.	Cours du 4 décemb.
7 à 8°	»	55 à	58 à
8 à 9°	50	73	74
9 à 10°	à	73 à 85	74 à 85
10° et au-dessus	73	»	»
Rosé	6,25 à 7 fr. le d.	8 à 8 fr. 50 le d.	8,25 à 8 fr. 50 le d.
Blanc	6,75 à 7 fr. 25 le d.	8,50 à 9 fr.	8,50 à 9 fr. le d.

La Cave coopérative de Lansargues (Hérault) a vendu, du 17 au 20 novembre, 2.500 hectolitres de vin rouge 8 deg. 5, à 68 fr. 50 et 70 francs l'hectolitre, enlèvement avril et juin.

Le 30 novembre, 150 hectolitres du même vin ont été vendus 68 francs l'hectolitre, enlèvement sous huitaine. Le 29 novembre, la même cave a vendu 350 hectolitres de vin rosé, 9 deg. 7, à raison de 82 francs l'hectolitre.

Le tout nu et pris sur place.

Montpellier. — On nous signale de Valflaunès, la vente d'une cave de 700 hectos au prix de 8 fr. 75 le degré et de Montagnac la vente d'une cave de 2.800 hectos, vin rouge, titré 7 deg. 8, à 70 francs l'hecto.

Cette. — Chambre de Commerce de Cette. — Bourse de Cette. — Marché du 28 novembre 1923. — Vins. — Rouge courant 1922, le degré, 9 francs ; rouge courant, 1923, 7 à 9 degrés l'hecto, 55 à 73 francs, rouge supérieur, 9 à 10 degrés, l'hecto, 73 à 85 fr. ; rosé, le degré, 8 fr. 25 à 8 fr. 50 ; blanc, le degré, 8 fr. 50 à 9 francs, nu pris à la propriété, tous autres frais en sus ; Algérie rouge, 11 à 12 degrés, l'hecto, 96 à 110 fr. ; Algérie rosé, manque ; Espagne rouge, 11 deg. 5 à 12 degrés, 72 à 74 francs l'hecto ; mistelle blanche, 8/9 deg. liqueur 15 degrés alcool, l'hecto, 210 francs.

— **Béziers.**

Vins rouges	Cours en 1922	Cours du 23 nov. Vins nouveaux	Cours du 30 nov. Vins nouveaux
7 à 8°	»	»	»
8 à 9°	56	63	64
9 à 10°	à	à	à
10 à 12°	73	92	92
Vins rosés	6,25 à 6 fr. 50 le d.	8 à 8 fr. 50 le deg.	7,75 à 8 fr. 50 le d.
Vins blancs	6,75 à 7 fr. le degr.	8,50 à 9 fr. le d.	8,50 à 9 fr. le d.

On nous signale les ventes suivantes :

Cave de C., à Murviel, 6.000 hectos, 8 d. 6, 71 fr. ; Cave G., à Poilhes, 4.000 hectos, 8 d., 70 fr. ; Cave d'A., à Thézan-les-Béziers, 6.000 hectos, 8 deg., 67 fr. ; Cave Chateau de P..., à Béziers, 14.000 hectos rouge : revente, 8 d. 6, 74 fr.

Olonzac. — Cours des vins du Minervois. — Marché d'Olonzac du 2 décembre 1923 : vins rouges, 8 fr. le degré pour les retiraisons immédiates ; 8 à 8 fr. 50 pour les affaires logées, avec prime pour les vins déclarés Minervois.

AUDE. — **Narbonne.**

Vins rouges	Cours en 1922	Cours du 22 nov. Vins nouveaux	Cours du 29 nov. Vins nouveaux
7 à 8°	»	»	»
8 à 9°	50	64 à 72	64 à 73
9 à 10°		72 à 80	73 à 83
10 à 11°	à	80 à 90	83 à 92
11° et au-dessus	78	90 à 98	92 à 100

Carcassonne. Cote officielle des vins. — Cours moyen pour la semaine du 24 novembre au samedi 1er décembre 1923 : de 8 à 12 degrés, de 64 à 100 fr. l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus.

Divers lots de vin de Maury, 17 à 17 deg. 5, 220 à 240 francs l'hecto. Ces prix s'entendent l'hecto nu pris à la cave du récoltant, tous frais en sus.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan**. — On cote :

Vins rouges	Cours en 1922	Cours du 24 nov. Vins nouveaux	Cours du 1er déc. Vins nouveaux
7 à 8°.....	»	»	»
8 à 9°.....	50 à 55	64 à 72	64 à 72
9 à 10°.....	55 à 61	72 à 80	72 à 80
10 à 11°.....	61 à 70	80 à 90	80 à 90
11 à 12°.....	70 à 80	90 à 100	90 à 100
12 à 13°.....	»	»	»

BOUCHES-DU-RHÔNE. — **Marseille**. — Cours officiel des vins. — Marché du 28 novembre. — Rouges, région, 7 fr. 75 à 8 francs le degré ; rosé, de 8 à 8 fr. 50 le degré ; blanc, 9 fr. le degré, suivant qualité, couleur, éloignement de la cave pour marchandises prises en cave tous frais en sus.

Vins d'Algérie, 10 à 12 degrés : 98 à 112 francs l'hecto, 10 à 12 degrés ; 2e choix : 93 à 107 fr. pris quai, Marseille, suivant qualité et provenance, par 25 fûts, minimum disponible. Tous frais en sus pour vins filtrés.

Vins d'Espagne : sans transaction.

RHÔNE. — **Lyon**. — Cote de la Chambre de Commerce. — *Vins rouges* (non logés). — Bourgogne 2e choix, 400 à 600 fr. ; Minervoix 1er choix, 145 à 155 fr. ; Montagne 1er choix, 140 à 150 fr. ; 2e choix, 125 à 140 fr.

Autres sans changement.

CÔTE-D'OR. — **Dijon**. — Les cours sont très fermes et s'établissent vers 350 fr. pour les rouges et 400 à 450 fr. pour les blancs.

De l'*Agriculture du Centre*. — Bien qu'il n'y ait pas à proprement parler un mouvement d'affaires, marchands et vignerons commencent à prendre contact.

Les acheteurs parisiens ont commencé leurs visites, se contentant de noter les exigences des viticulteurs et de goûter les vins. Ceux-ci sont très généralement d'une belle qualité. De très bons vins font 10 et 11° ; mais la moyenne se tient généralement autour de 9°. Il convient de rappeler que la question degré n'a pas chez nous la même importance que dans le Midi. Nos vins sont surtout recherchés pour leur fraîcheur et leur parfum. Aussi la vente au degré n'a pas toujours sa raison d'être dans nos régions.

Néanmoins, ce sont les vins de fort degré et les petites caves qui s'en vont actuellement.

Dans le Loiret, région de Beaugency, les cours se tiennent fermes, 340 et 350 fr. la pièce. Les eaux-de-vie de marc s'enlèvent à 3 et 3 fr. 50 le litre.

Dans l'Aube, la récolte a été presque nulle. Un de nos correspondants l'estime à 5 hectos à l'hectare ; aussi les prix sont très élevés : 225 fr. l'hecto au pressoir. Les blancs 1922 ont été enlevés à 145 l'hecto. Pour les rouges, beaucoup moins recherchés, on parle de 120 fr.

Une coopérative vinicole a été créée l'an dernier à Colombé-la-Fosse (Aube). Chaque coopérateur y avait déposé le quart de sa récolte. Les quantités entreposées ont été vendues par la coopérative 120 fr., 125 fr. et 180 fr.

Or le même vin avait été vendu par les vignerons non coopérateurs 45 fr., 60 fr. et 100 fr.

Dans les Charentes, le commerce de Cognac *a établi son prix d'achat* (!) à 9 fr. le degré.

Mais la plus grande partie des vins sont vendus à la distillation. La tendance est à la hausse.

GIRONDE. — **Bordeaux.** — Prix courant rédigé en chambre syndicale des courtiers en marchandises inscrits et assermentés au Tribunal de Commerce de Bordeaux :

Vins blancs, le tonneau :

	1920		1921	
	—		—	
1er grand cru, ch. Yquem	16000 à		22000 à	
1ers crus	6000	8000	8000	10000
2es crus	5000	—	5000	56000
Bourgeois, Sauternes et similaires.	4500	—	5000	—
1er et 2e crus Ste-Croix-du-Mont...	4000	—	4000	-
Loupiac et similaires	3500	—	3500	—
1res Graves supérieures	2500	2800	2500	2800

LOIRET. — **Orléans.** — Cote officielle des courtiers assermentés.

Vin rouge du pays, Gris-Meunier 1923, la pièce nue 330 à 360 fr.

ALGÉRIE. — **Alger.** — Du 24 novembre 1923 :

Vin rouge, extra, 8,25 à 8,75 le degré ; 1er choix, 8 à 8,50 le degré ; 2e choix, 7,25 à 7,75 le degré ; 3e choix et distillerie, 7 à 7,25 le degré.

Vin blanc de raisins rouges, 7,25 à 7,75 le degré.

Vin blanc de raisins blancs, 8,25 à 8,75 le degré.

ALCOOLS

Montpellier. — Esprit trois-six, vin à 86 degrés, l'hectolitre, 690 à »»» fr. ; marc à 86 degrés, manque ; eaux-de-vie de Montpellier à 52 degrés, l'hectolitre, 485 fr. ; de marc à 52 degrés, 400 à »»» fr.

Béziers. — Trois-six de vin bon goût, 86°, 700 à »»» ; eau-de-vie de marc, 52°, 480 à »»» fr. ; trois-six de marc, 86 degrés, 675 à »»» francs ; eau-de-vie de Béziers, 52 degrés, 400 à »»» francs.

Nimes. — 3/6 bon goût, 86 degrés, 700 à »»» fr. ; 3/6 de marc manque ; eau-de-vie de marc 52 degrés, 400 à »»» fr.

Narbonne. — Trois-six de vin à 86°, 690 à 700 fr. ; eau-de-vie de vin de Narbonne, 52°, 480 fr. ; 3/6 de marc, 86°, 650 fr. ; eau-de-vie de marc, 52°, 390 à 400 francs, l'hectolitre nu, pris chez le bouilleur, frais en sus.

Perpignan. — Troix-six de vin à 86°, 700 à »»» fr. l'hecto nu pris chez le bouilleur tous frais en sus.

Alger. — Trois-six de vin, 86-88°, disponible, 785 fr. l'hecto ; troix-six de vin, 95° à 96°, rectifié, extra neutre, 880 à 890 fr. l'hecto ; trois-six de marc, 720 à 725 fr. l'hecto.

TARTRES

Montpellier. — Crème de tartre, pas d'affaires ; tartre brut, pas d'affaires ; lie de vin, pour 25 à 30 degrés de rendement, 1 fr. le degré. Pris à la propriété.

CÉRÉALES

Paris. — Cote officielle du lundi 3 décembre 1923. — Blé (marché réglementé) : incoté ; marché libre : incoté ; avoines noires : incoté ; avoines diverses : incoté.

New-York. — On cote en clôture :

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
Blés dur 2 disp	1.21 »/	62.34	83.13	+ 0.94
Maïs disp	91 »/»	54.01	67.52	+ 0.38

Blé roux d'hiver n° 2 disponible 121 1/2 c. (83 fr. 47 les 100 kilos) ; bigarré durum n° 2, disponible 109 »/» cents (74 fr. 88).

Montpellier. — Blés : pays, 103 fr. les 100 kilos ; force, 114 fr., marchandise nue, prise sur place.

Grains grossiers. — Avoine grise de pays, 70 à »» fr. les 100 kilos ; paumelle, 74 à »» francs ; orge, 68 à »» fr. ; seigle, 78 fr., marchandise nue, prise sur place.

Cours officiel des céréales établies par la Cie des Courtiers assermentés d'Alger :

Marché d'Alger, du 24 novembre 1923. — Blé tendre, 93 à 94 fr. les 100 kilos. Blé dur extra, 87 à 88 fr. les 100 kilos, nominal. Blé dur, suivant qualité et provenance, 82 à 84 fr. les 100 kilos, nominal. Orge, 57 à 58 fr. les 100 kilos. Avoine, 57 à 58 fr. les 100 kilos. Fèves, féverolles, 83 à 85 fr. les 100 kilos. Fèves, bonne moyene, 89 à 90 fr. les 100 kilos. Fèves grosses, 99 à 100 fr. les 100 kilos. Foin, 21 à 22 fr. les 100 kilos. Paille, 10 à 11 fr. les 100 kilos.

PAILLES ET FOURRAGES

Bergerac (Dordogne). — Apports importants en foin et paille ; le foin en baisse a été vendu 10 fr. ; la paille 9 et 10 fr. les 50 kilos.

Besançon (Doubs). — Foin, 90 fr. ; paille de blé, 45 fr. ; d'avoine, 35 fr. les 500 kilos.

Blois (Loir-et-Cher). — Foin, 18 à 22 fr. ; paille de blé, 10 à 12 fr. les 100 kilos.

Brienon (Yonne). — Foin, 110 à 120 fr. ; luzerne, 100 à 110 fr. ; sainfoin, 125 fr. ; regain, 100 fr. ; paille de blé, 100 à 110 fr. ; de seigle, 115 fr. ; d'avoine, 80 à 85 fr. les 104 bottes.

GRAINES FOURRAGÈRES

Blois (Loir-et-Cher). — Trèfle violet, 450 à 475 fr. ; luzerne, 350 à 375 fr. les 100 kilos.

Châteauroux (Indre). — Trèfle violet, 515 à 530 fr. ; blanc, 1.000 à 1.100 fr. blanc, 375 à 425 fr. ; luzerne, 425 à 450 fr. ; minettes en cosses, 130 à 140 fr. ; écossées, 225 à 250 fr. ; vesces de printemps, 85 à 90 fr. ; d'hiver, 80 à 85 fr. les 100 kilos.

La Rochelle (Charente-Inf.). — Trèfle violet, 425 à 450 fr. ; luzerne, 400 à 420 fr. les 100 kilos.

Le Gérant : G. FOURNERA.

Impr. Roumégous et Déhan. — Montpellier

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

Du Dimanche 25 Novembre au Samedi 1er Décembre 1923

	TEMPÉRATURE 1923 maxima	TEMPÉRATURE 1923 minima	TEMPÉRATURE 1922 maxima	TEMPÉRATURE 1922 minima	PLUIE 1923 mill.	PLUIE 1922 mill.
Nantes						
Dimanche...	»	—3.0	7.0	—2.0	»	»
Lundi.....	»	—1.0	8.0	4.0	»	»
Mardi.....	»	—1.0	7.0	—1.0	0.1	»
Mercredi....	»	1.0	10.0	4.0	»	»
Jeudi.....	»	3.0	15.0	7.0	5	»
Vendredi....	8.0	3.0	9.0	6.0	0.2	»
Samedi.....	6.0	—3.0	10.0	»	»	»
Total.....	854.0	400.0	887.0	355 0	216.9	122
Rochefort						
Dimanche...	»	—1.0	»	»	»	»
Lundi.....	2.0	0.0	6.0	1	»	»
Mardi.....	1.0	0.0	7.0	—4	37	»
Mercredi....	5.0	»	7.0	4	»	»
Jeudi.....	13.0	4.0	11.0	5	17	»
Vendredi...	»	1.0	10.0	1	2	»
Samedi.....	6.0	—2.0	9.0	2	»	5
Total.....	852.0	399.0	639.6	292 0	305.3	92
Clermont-Ferrand						
Dimanche..	0.0	0	7.0	—9.0	2	»
Lundi.....	»	0	4.0	5.0	16	1
Mardi.....	0.0	0	5 0	—1.0	16	»
Mercredi...	6.0	3	»	1.0	2	1
Jeudi.....	10.0	—1	7.0	»	»	1
Vendredi...	11.0	0	8.0	—1.0	9	»
Samedi.....	6.0	1	7.0	3.0	0.5	1
Total.....	1065.0	335 0	733.0	229.0	118.7	91.6
Bordeaux						
Dimanche..	7.0	3.0	»	»	0.3	»
Lundi.....	3.0	1.0	9.0	»	9	»
Mardi.....	4.0	2.0	9.0	—7	3	»
Mercredi....	10.0	5.0	10.0	2	14	»
Jeudi.....	6.0	»	»	»	12	»
Vendredi...	11.0	2.0	»	—4	6	»
Samedi.....	6.0	0.0	14.0	5	»	5
Total.....	1107.0	501 0	378.0	98 0	229.3	105
Toulouse						
Dimanche	13.0	6.0	8.0	—1.0	0.2	»
Lundi.....	10.0	7.0	6.0	1.0	7	»
Mardi.....	8.0	»	7.0	—4.0	»	1
Mercredi...	14.0	0.0	6.0	—1.0	1	»
Jeudi.....	11.0	1.0	12.0	—2.0	6	»
Vendredi...	12.0	2.0	14.0	3.0	3	»
Samedi.....	6.0	0.0	6.0	3.0	48	»
Total.....	1168 0	489 0	992 0	361 0	175.1	79
Perpignan						
Dimanche..	15.0	7.0	14.0	0.0	»	»
Lundi.....	18.0	8.0	12.0	5.0	»	»
Mardi.....	13.0	9.0	10.0	2.0	»	»
Mercredi....	13.0	4.0	10.0	6.0	»	»
Jeudi.....	20.0	8.0	14.0	9.0	»	»
Vendredi....	16.0	»	17.0	1	»	»
Samedi.....	10.0	4 0	14.0	6	5	»
Total.....	1181 0	640 0	1045.0	455.0	91.2	118

	TEMPÉRATURE 1923 maxima	TEMPÉRATURE 1923 minima	TEMPÉRATURE 1922 maxima	TEMPÉRATURE 1922 minima	PLUIE 1923 mill.	PLUIE 1922 mill.
Châlons-sur-Marne						
Dimanche...	»	»	3.0	—2.0	»	7.7
Lundi.....	»	»	8.4	0.0	»	1.0
Mardi.....	»	»	8.4	0.0	»	11.0
Mercredi....	»	»	8.0	5.0	»	0.2
Jeudi.....	»	»	6.0	3.5	«	2 0
Vendredi....	»	»	6.2	3.8	»	»
Samedi.....	»	»	8.0	4.0	»	»
Total.....	859.8	311.7	710.5	154.4	159.4	109.0
Besançon						
Dimanche...	4.0	—1	5.0	—6.0	»	»
Lundi.....	1.0	—1	4.0	—3.0	9	»
Mardi.....	1.0	0	2.0	—3.0	31	1
Mercredi....	3.0	1	1.0	—0.0	12	8
Jeudi.....	9.0	1	5.0	2.0	»	7
Vendredi...	8.0	2	7.0	—0.0	9	1
Samedi.....	7.0	1	6.0	2.0	»	1
Total.....	927 0	399.0	924 0	389.0	366	314
Lyon						
Dimanche..	4.0	2	7.0	—6.0	»	»
Lundi.....	»	1	4.0	—3.0	25	»
Mardi.....	1.0	1	3.0	—1.0	21	1
Mercredi...	3.0	2	3.0	—0.0	1	»
Jeudi.....	7.0	1	6.0	0.0	22	»
Vendredi...	7.0	1	10.0	4.0	13	»
Samedi.....	5.0	2	8.0	—0.0	»	1
Total.....	994.0	416.0	1001.0	411.0	355.4	264 4
Marseille						
Dimanche..	11.0	4	»	»	»	»
Lundi.....	17.0	»	»	»	»	»
Mardi.....	17.0	9	»	»	3	»
Mercredi....	15.0	»	»	»	»	»
Jeudi.....	19.0	8	»	»	0.6	»
Vendredi...	16.0	4	»	»	»	»
Samedi.....	12.0	7	»	»	38	»
Total.....	919 0	602 0	910.0	403.0	142.9	111
Montpellier						
Dimanche..	9.5	4.6	9.8	3.9	1.4	»
Lundi.....	14.9	7.3	7.9	0 2	0.5	»
Mardi.....	14.3	5.0	15 9	3 9	1.7	»
Mercredi...	9.5	4 0	17.5	4 5	»	»
Jeudi.....	15.6	7.3	14.2	0 0	0.2	»
Vendredi...	14 8	3.0	11.9	2.0	11.7	»
Samedi.....	7.0	3.9	13.1	3.5	15.4	»
Total.....	1267.6	583.3	1200.5	458.5	304.0	81.1
Alger						
Dimanche..	23.0	14	16.0	12.0	«	»
Lundi.....	»	»	18·0	11.0	»	»
Mardi.....	28.0	16	17.0	7.0	»	10.0
Mercredi....	22.0	20	13.0	8.0	»	»
Jeudi.....	18.0	15	16.0	10.0	13	»
Vendredi....	19.0	12	20.0	10.0	»	»
Samedi.....	»	»	16.0	11.0	»	»
Total.....	1216.0	839.0	1443.0	983.0	128 7	157.0

Observations. — Automne.